



FERMOCEL SB

Regulador biológico/físico-biológico, activador de la fermentación del mosto de cerveza



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermocel SB es un regulador y activador del proceso fermentativo del mosto de cerveza.

Fermocel SB proporciona los elementos indispensables y vitaminas necesarias para el desarrollo, crecimiento y actividad biológica de la levadura. Esto permite reducir los tiempos de fermentación hasta en dos días y doblar la cantidad de azúcar fermentado en 48 horas.

El aumento de la velocidad de fermentación es evidente en cervezas especiales, High Gravity (13-14° Plato) sobre todo en las Súper High Gravity (17-18° Plato).

La celulosa, presente en el formulado, con sus acciones de soporte y de distribución física de las levaduras, facilita su desarrollo y su homogénea difusión en la masa: elemento de fundamental importancia para la optimización del proceso fermentativo, especialmente cuando se utiliza en depósitos de gran capacidad.

La mejora de las condiciones fermentativas permite una menor producción de acidez volátil y de diacetilo. La turbidez al final de la fermentación puede reducirse hasta la mitad. El tratamiento no tiene influencia sobre la espuma y su persistencia.

Fermocel SB armoniza bien con la pureza y la autenticidad de la cerveza, ya que sus componentes solubles son totalmente metabolizados por la levadura.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Celulosa polisacárida de cadena larga, sulfato de amonio, fosfato de amonio bibásico, coadyuvante de filtración químicamente inerte, clorhidrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 25 a 100 g/hL de mosto a fermentar.

→ FORMA DE EMPLEO

Suspender la dosis en 10 partes de agua y adicionar al mosto al inicio de la fermentación inmediatamente después de inocular la levadura.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

